Przedpłata.
w *Warszawie* pół r. 1 r. sr. 80 kop. rocznie 3 r. s. k. 60, na *prowincyi* r. s. 2 k. 25 i r. s. 4 k. 50.

ZIEMIANIN

Przyjmuje się na Urzędach i Stacyach pocztowych, a w *Warsz.* w Kantorze Głównym i w Księgarniach

TYGODNIK ROLNICZO-TECHNOLOGICZNY.

№ 41. ROK DZIESIĄTY *Dnia* 13 *Października* 1844 *r.*

Opis gospodarstw zagranicznych.

Gospodarstwo w Turwi w Wielkiém Księztwie Poznańskiém.

Gospodarstwo w Turwi, majętności W. Dezydera *Chłapowskiego*, znaném jest Czytelnikom niniejszego pisma, jako pod wielu względami wzorowo urządzone. Od dawna już życzyliśmy sobie posiadać szczegółowy onegóż opis. Znalazłszy takowy w Nrze 22 *Przewodnika rolniczo-przemysłowego*, pośpieszamy przenieść go do naszego pisma. *Red.*

Gospodarstwo tutajsze liczą do wzorowych; miejsce to słusznie mu się należy, bo chociaż już wiele jest u nas jemu równych, a może nawet lepszych gospodarstw, pierwsze jednak na wzór angielskich kształcić się poczęło.

Już wielu ziomków, chociaż tylko z widzenia, znają gospodarstwo w Turwi; wielu jednak jeszcze objawia chęć widzenia go; a niemożność wstrzymuje ich od uzupełnienia swych życzeń.

Tym chcąc się w części przysłużyć, umyśliłem albo raczéj odważyłem się opisać je w krótkości. Może téj pracy, chociaż źle wykonanéj, dodadzą czasem wartości moje dobre chęci; a rodacy gospodarze, pamiętni, że mającemu dosyć powinności gospodarzowi i więcéj kozicą jak książką się bawiącemu, nie tak łatwo coś porządnie napisać, przyjmą bez przegryzek mój opis.

Każde gospodarstwo, chociaż do najdoskonalszych należące, ma swoje zalety i wady; ani tych, ani tamtych nie zbywa gospodarstwu tutajszemu; chcę więc opisać je, ile zdołam; bo jak opis piérwszych zachęcić może do naśladowania, tak wyliczanie drugich uchronić od strat, na któreby gospodarz, zbytnią żądzą doświadczeń pałający, narazić się mógł.

Z trzech części składa się każde gospodarstwo: polne czyli zewnętrzne, wewnętrzne czyli po-

dwórzowe, i administracya ogólna; a tu jeszcze jest czwarta, fabryki; jest bowiem gorzelnia i browar, cukrownia i olejnia.

Grunt największą częścią jest lekki, czwartéj klassy, a nawet piątéj; trzeciéj mniéj, drugiéj bardzo mało, a piérwszéj kilka zaledwie morgów.

Pola są podzielone na oddziały, ile możności, regularne czworoboki czyniące; każdy taki oddział ma przynajmniéj dwa naprzeciwległe boki równoległe, aby w czasie orki klinów uniknąć. Kawały zaś ziemi przez prowadzenie linii prostych od oddziałów odpadłe, zasadzone są drzewami różnego gatunku: brzeziną, akacyą, sośniną zwyczajną i włoską, modrzewiem, dębiną, jesionami, klonami i t. t. Również kawałki ziemi nadto lekkiéj, pod uprawę prawie niezdatnéj, drzewami się zasadzają. To wszystko podzielone na 18 wrębów. Co rok wycina się jeden i dostarcza drzewa na opał domowy i porządki. Tnie się zwykle w lutym i marcu na nowiu; wycięte oddziały zaraz następującéj jesieni lub wiosny, gdzie drzewa rzadko stały, dosadzają się. Brzezina w drugim, a najpóźniéj w trzecim roku po zasadzeniu, zwykle w marcu na nowiu, zrzyna się kilka cali od ziemi; po czém daleko silniéj i prędzéj rość poczyna. Prócz powyższéj korzyści z tych sadzeń, jeszcze jest również ważna: wszystkie prawie pola przez to zasłonione są od wiatrów wschodnich, zachodnich i północnych; południowa zaś strona zawsze otwarta.

Drogi główne publiczne i drogi między oddziałami, są obsadzone drzewami owocowemi różnego gatunku i z tych dochód roczny do 300 tal. wynosi; powiększyć się jeszcze może, gdy drzewa w ostatnich latach sadzone rozrosną się i rodzić zaczną.

Wielu z zwiedzających Turew, ganili szérokie drogi między oddziałami pól; «wiele ziemi bez użytku leży,» mówili. Zdanie to według mego przekonania jest mylne. Ta część ziemi nie wymaga żadnéj uprawy, a jednak dosyć znaczne mamy z niéj korzyści: dochód z drzew owocowych, piękne pastwisko, bo wszędzie na nich ładna koniczyna porasta, i wreszcie wygodne przeganowisko z jednego oddziału na drugi. Niekiedy nawet, gdy która z tych dróg całe lato okaże się niepotrzebną, orze się na zimę, z wiosny doprawia i w czerwcu zasiéwa prosem, które zawsze ślicznym opłaca się plonem; w proso przychodzi koniczyna biała i trawy. Zresztą, na cóż się tak skwapliwie starać o pomnożenie łanów, kiedy w tych co są pod pługiem, tak wiele jeszcze jest do zrobienia. Wszakże nie rozległość ziemi, ale uprawa i przyprawa mnożą plony.

Pola, jak wspomniałem, podzielone na oddziały, i takich, które nazywamy ciężkiemi, jest 11, lekkich zaś 26. Piérwsze, mają 35—45 morgów magdeburgskich, drugie zaś 45—50. Gospodarstwo na nich płodozmienne wprawdzie, ale zupełnie wolne, to jest nie przekraczając najgłówniejszych zasad płodozmianu, sieje się co jest potrzebniejszém gospodarstwu. Mniéj więcéj na polach ciężkich zachowuje się rotacya następująca: ugór czysty, rzep na mierzwie, pszenica, wyka, ozimina, pérki na gnoju, ćwikła, jęczmień z koniczyną, koniczyna, owies. Na polach zaś lekkich, kartofle na gnoju, groch z żytem majowém, 3 lata pastwisko, żyto.

Każdego roku, przed rozpoczęciem orki ugorów, układa się płodozmian na rok następny cały; który jeszcze często podpada zmianom, przez zbieg różnych okoliczności wypadłym. Z pozoru zdaje się to cokolwiek mozolném, ale znając ziemię w któréj się grzebie, i potrzeby gospodarstwa, zdrowy rozsądek poda środki zaradcze, a doświadczenie planu wykonanie ułatwi. Wszak podróżujący znając dokładnie położenie gościńca głównego, chociaż z niego cza-

sem zboczyć musi, znowu nań w innem miejscu natrafi.

Do uprawy pól używa się pług szkocki, radło zwyczajne, extyrpator, skaryfikator, brony żelazne wielkie, żelazne mniejsze i nasze zwyczajne drewniane. Opis tych narzędzi, tak znany wszędzie, jest niepotrzebny i do tego krótkiego opisu za długi. Dodać jednak muszę, że narzędzie, które podług Thaera nazywa się *extyrpatorem*, tu nosi nazwisko *skarrifikatora*.

Dziwi mnie bardzo, wyznaję, że pług szkocki, którego dokładność wszyscy gospodarze uznają, tak mało u nas jest zaprowadzony; dla czego? na to dwie przytoczyłbym przyczyny: pług ten, jeżeli cały żelazny, kosztuje przeszło 20 tal.; nakład nie mały, a często w kassie deficit; lubi pola z kamieni oczyszczone, a to robota mozolna!

Uprawa pól jest dosyć głęboka, bo na polach ciężkich dochodzi 10—12 cali, na lekkich zaś do 8 cali.

Chcę teraz opisać szczegółowo uprawę pod wszystkie płody przez cały ciąg rotacyi ciężkich pól, a potém lekkich.

Uprawa ugoru pod rzep'. Ten orze się w jesieni głęboko i tak do wiosny zostawia; z wiosny zaraz, gdy rola dosyć wyschnie, włóczy się ciężkiemi żelaznemi bronami najmniéj dwa razy w odmiennych kierunkach, dla potargania dostatecznie skiby i ułatwienia poprzecznéj orki, która w dwa tygodnie po włóczce przychodzi. Skoro tylko rola dobrze wyschnie, włóczy się kilka razy żelaznemi bronami w różnych kierunkach, a na ostatku przejeżdża się raz broną drewnianą, dla lepszego wytrzęsienia pérzu, który się zaraz zgrabia i z pola zwozi. Po włóczce, jeżeli pérzu jeszcze w roli jest wiele, a mianowicie długiego, przejeżdża się raz całe pole extyrpatorem, zapuszczając kolce przynajmniéj sześć cali głęboko, poczém znowu się bronuje kilkakrotnie jak poprzednio i pérz zgrabia. Gdy rola się odleży dostatecznie, or[illegible] się z ukosa, a w kilka dni znowu bronuje i pérz zgrabia. Jeżeli po tych uprawach rola jeszcze nie zupełnie czysta i ma w sobie pérz, który już tylko jest krótki, radli się całe pole, albo tylko niektóre miejsca, podług potrzeby, z ukosa, w wprzeciwnym kierunku ukośnéj orki, a po tygodniu bronuje. To jest cała uprawa, która koniecznie z końcem czerwca ukończoną być powinna, aby rola do orki na siéw dobrze się odleżeć i chwasty w niéj znajdujące się wyrość mogły.

W połowie lipca nawozi się mierzwa, zaraz rozrzuca i orką w obławę lub w koło przykrywa, poczém lekko bronuje i walcuje. Gdy rola ze wszystkiém przygotowana, czeka się spokojnie za dészczem, bo lepiéj dwa tygodnie wstrzymać się za siéwem, jak rzucać ziarno w zupełnie wysuszoną ziemię; doświadczyliśmy tego w roku 1842.

Rzep' się zwykle w rządki 24 cale odległe małemi ręcznemi siéwnikami sieje. Przed siéwem przejeżdża się pole znacznikiem, a rowkami przez znacznik zrobionemi idzie siéwnik; w nie składa ziarno, które zaraz mały walczyk do niego przymocowany przykrywa. Znaczy się zaś tylko tyle, ile w jednym dniu obsiać można; bo lepiéj że ziarno zawsze w świéżą ziemię się dostanie. Gdy rzep' dojdzie do wysokości 4 cali przynajmniéj, małemi do tego urządzonemi płużkami z ruchomą odkładnią odoruje się, to jest: na środek pola, między dwoma rządkami zamkniętego, dwie skiby się spędzają, przez co chwasty wyrosłe się niszczą i rola się spulchnia. W jesieni zaś grzebień, przez pług uformowany, radełkiem o dwóch nieruchomych odkładniach rozradla się; ta robota niszczy znowu chwasty i korzenie rzepiu obsypuje, co je wiele od mrozu zabezpiecza. Na wiosnę, skoro tylko rola wyschnie, radli się tém samém radełkiem nieco

głębiéj jak poprzednio, aby skorupę na powierzchni i puszczające chwasty zniszczyć. Robotę tę można jeszcze powtórzyć; trzeba jednak to przed zakwitnieniem rzepiu uskutecznić, bo wtenczas orczykiem możnaby wiele szkody zrządzić.

Jak wszędzie, tak i tu rzep' wcześnie się zrzyna, w snopki zaraz wiąże i ustawia; gdy należycie wyschnie, zwozi się częściowo do stodoły i zaraz młóci. Wielu gospodarzy, skoro tylko rzep' suchy, hurtem zwożą do stodoły i w warstwę układają; co czynią jedynie z obawy, aby go nagły dészcz na polu nie wymłócił. Obawa ta jest płonna; mówię trochę z doświadczenia; w przeszłym bowiem roku rzep tu stał na polu przez 4 tygodnie, i po każdym nawałnym dészczu, pilnie uważając, bardzo małą tylko w nim szkodę spostrzegliśmy. Młocka zaś rzepiu świéżo z pola przywiezionego, bardzo szybko idzie, gdy przeciwnie, zwiózłszy go do stodoły i w warstwę ułożywszy, zapoci się mocno, poczém trudno się młóci, ziarna zostaje dużo w strękowinach, i prawie rzecby można, że strata ta, lubo nie tak pod oczy podpadająca, jest większa od téj, którą się ponosi, gdy go dészcz cokolwiek na polu wykruszy.

Po rzepiu zwykle następuje pszenica; rzepiczysko drobno się poradli i powlecze; a po odleżeniu się ziemi, na siéw głęboko w obławę zorze. Po połowie września zasiéwa się pszenica na wierzch i żelaznemi bronami raz w podłuż i raz w poprzek zabronuje. Z orką na siéw dobrze się wstrzymać, aż rzep' wykruszony powschodzi; w przeciwnym bowiem razie jest go wiele w pszenicy. Na wiosnę włóczy się pszenica lekkiemi żelaznemi bronami, przynajmniéj na miejscach ciężkich.

Powiedziałem, że na siéw orze się w obławę; muszę więc dodać, że dawniéj orano składy 10. skibowe; dziś te się znoszą i orze się płasko, a uważne prowadzenie przecznic ku miejscom, do których woda najwięcéj ściągać się zwykła, zabezpiecza siéwy od wymoknięcia.

Po pszenicy wyka. Wcześnie z wiosny orze się pszeniczysko, a na początku kwietnia, jeżeli można, zasiéwa się na wierzch wyka i dwa razy żelaznemi bronami zabronuje. Jednak przed siéwem włóczy się raz lub dwa, podług potrzeby, aby skiby potargać; bo siéw więcéj jak dwa razy włóczyć, okazuje się niekorzystném. Na tém samém polu w miejscach nizkich, sieje się bób koński, który pod skibę przychodzi, a razem z wyką się bronuje. Włóczkę jednak bobu można i należy powtórzyć, gdy już dobrze powschodzi i 3 listek dostawać zaczyna. Potarganie broną żadnéj mu szkody nie czyni, owszem wzrost jego przyspiesza i chwasty niszczy.

Po wyce, na mocniejszych polach, idzie pszenica, zwłaszcza, jeżeli pod wykę pół mierzwy się dało; na słabszych zaś żyto. Orze się wcześnie raz tylko, a jeżeli do czasu siewu rola dosyć się zrosła, przejedzie się raz extyrpatorem; a potém sieje i bronuje jak poprzednio.

Po oziminie następują ziemniaki na mierzwie. W jesieni orze się ścierniskо, z wiosny zaraz włóczy, a potém powtórnie w poprzek orze i znowu dokładnie bronuje. Gdy rola się odleży i chwasty wybujają, nawozi się mierzwą, w miejscach mocniejszych owczą, a słabszych bydlęcą, rozrzuca i ziemniakami pod skibę zasadza. W tém polu sadzą się pérki zwykle w końcu maja lub na początku czerwca, i tu zaraz zostawia się miejsce na warzywo, kapustę i brukiew. Gdy pérki wschodzić zaczynają, bronują się drewnianemi bronami, a późniéj, gdy podrosną, obradlają się radełkami o dwóch odkładniach. Jeżeli czas pozwoli, wyrywa się zielsko przy kierzkach stojące rękami, i gracami one lepiéj obsypuje.

Po pérkach następuje ćwikła, o któréj chcę wszystko napisać, co się tylko tu robi, bo pewnie z czasem, a ten może nie daleko, cukrownie

znaczną część gorzelni z kraju naszego wyparują. Przykładają się gorzelnie do ulepszenia gruntu i słusznie się gospodarze do nich rzucają; ale mnie się zdaje, że chociaż nigdy nie zabraknie bydła do zużycia wywaru, toć przecie zabraknie ludzi do wypicia tyle wódki; zwłaszcza, że kordon wstrzemięźliwości ma się rozszérzać. Dla samego zaś wywaru palić wódkę, jest za kosztowne.

Pérczyska orzą się na wiosnę głęboko, bronują i walcują, poczém się ćwikła sieje siewnikiem. Siewnik taki sieje razem 3 rzędy, 18 cali od siebie odległe, i tak jest urządzony, że sam robi trzy rowki, w nie rzuca ziarno łyżeczkami, a grabie przy nim będące rowki zasypują. Siewniki te najwięcéj we Francyi używane; tam jeden 400 franków kosztuje; tutajsze, lubo w miejscu robione, nie wiele jednak mniéj kosztują. Sieje się ćwikła w marcu lub kwietniu, jak tylko rola zbytecznéj pozbędzie się wilgoci. Nie mając siewnika, sadzi się rękami; zwykle spędzają się dwie skiby na siebie a na grzebieniu zasadza się ćwikła, kładąc w każdy dołeczek palcem zrobiony jedno lub 2 ziarna w odległości 6—10 cali. Sadząc ręką ćwikłę, można nasienie 24 godzin przed sadzeniem w gnojówce zamoczyć; prędzéj kiełkuje; siewnikiem zaś siejąc, zrobić się to nie da, bo ziarno musi być suche.

Skoro ćwikła powschodzi i chwasty podnosić się zaczną, gracuje się zaraz ostróżnie między rządkami. Robota ta, jeżeli jéj gospodarz nie zaśpi, szybko dosyć idzie; 5 ludzi łatwo jednę morgę wychędożyć mogą. W dwa tygodnie gracuje się po raz drugi i tu zaraz zbyteczna flanca się wyrywa, zostawując tylko co 9 cali jednę. Wyrwaną flancą dosadzają się miejsca, gdzie nie powschodziła, a reszta daje się krowom. Dosadzanie ćwikły bardzo jest ochybne; trzeba do tego wybiérać dnie dżdżyste lub zaraz po dészczu; sadzona w dnie gorące, rzadko się przyjmie, chyba tylko w nizinach, których tu jest mało.

Ćwikła z nasienia jest gładka, rośnie prosto w ziemię, jest podługowata; z flancy zaś nie jest gładka, nie rośnie w ziemię i ma zupełnie kształt brukwi. Fabrykanci więcéj chwalą piérwszą; mniéj ma mięsa, więcéj soku i sok mocniejszy.

Gdy już na sześć cali przynajmniéj urośnie, obradla się małemi radełkami; do tego potrzebny jeden chłopiec do prowadzania konia i człowiek rozsądny do kierowania radłem. Za radłem idą zaraz kobiéty, które miejscami przysypane ziemią flance odkrywają i chwasty w rządkach wyrywają. Radlenie powtarza się razy kilka, bo ćwikła cukrowa, jak ziemniaki, lubi być poruszaną i musi zawsze być cała ziemią przysypana. Części nie przykryte zielenieją, nabiérając soli, która fabrykacyi przeszkadza.

Wybiéranie zaczyna się z początkiem października. Jeden człowiek podważa łopatą ćwikłę, za nim drugi wyciąga z ziemi dwie razem, otrzepuje je z ziemi, lekko uderzając jednę o drugą, i na kupki składa. Za temi idą zaraz dzieci i starce, którzy zaraz liście i korzenie obrzynają. Nie tylko liście, ale wszystko co jest zielonego na głowie ćwikły, dokładnie się obrzyna; źle oczyszczona z zielenizny ćwikła utrudnia klarowanie soków, a zachowana w kopcach prędko kiełkuje. Nie dobrze jest przed rozpoczęciem wybiérania ćwikły obłamywać liście, jak to u kapusty czynić się zwykło; lecz skoro tylko wybiérać się zacznie, pasą się krowy liściem i obrzynkami; pożywna to bardzo dla nich karm; nie tylko przybiérają mięsa, ale także obficie dają mléka; a że w tym czasie masło zawsze ładną ma cenę, z liścia więc znaczny przychód rośnie. Gdy ściełki nie brakuje, można i mierzwy w tym czasie dużo narobić.

(Dalszy ciąg w nast. Nrze).

Technika.

Słówko o piwie.

(Art. nadesłany).

Na odgłos powszechnie słyszeć się dający: co średnia klassa ludzi, a mianowicie mieszkańcy miasteczek, wyrobnicy, i włościanie pić będą, kiedy przez obostrzenie wyszynkowania wódki, a przy zaprowadzeniu i utrzymaniu nadal w swojéj mocy rozkrzewiającéj się wstrzemięźliwości, konsumpcya tego gorącego napoju widocznie się już zmniejsza, aż w końcu kiedyś użycie wódki zupełnie wyjdzie ze zwyczaju: a że ludzie nie obejdą się bez jakowegoś napoju, któryby im towarzyszył w różnych familijnych stosunkach, czyliby piwo nie dogodziło w części potrzebie przyjęcia w dom gościa, przyjaciela, pogodzenią się z niespokojnym sąsiadem, przy odpoczynku po pracy dziennéj w czasie biesiad weselnych i t. p. stosunkach towarzyskiego pożycia? Przekonawszy się dostatecznie o dobrych własnościach piwa, i że ten napój od niepamiętnych czasów był właściwie naszym narodowym a następnie najzdrowszym i najposilniejszym napojem, zastanówmy się w krótkości jak piwo przyrządzoném być winno, aby się stało godném tego nazwiska.

Wiele u nas pisano o piwie i jego dobrych przymiotach, lecz najlepsze rady zostały puszczone w niepamięć i niejaką pogardę; dla tego że były w książkach objęte i podane; los je taki sam spotkał jak najużyteczniejsze dzieła o gospodarstwie i innych wynalazkach; gdyż u nas to zdanie jeszcze się nie wykorzeniło zupełnie: iż tylko to jest dobrém, co nasi przodkowie praktykowali i jakie nam nauki zostawili; dzieła nowsze mało kto czyta, a częstokroć do rąk nie weźmie.

Jak wiadomo, piwo robi się z jęczmienia, w którym przez roszczenie czyli piérwszy process chemiczny, zamienia się mączka na cukier, to samo dzieje się w roli, aby nie strawny pokarm dla nowéj rośliny w pożywny zamienić; tak właśnie jak niemowlę nie wegetowałoby, gdyby grube pokarmy na słodki nektar przeistoczone, z piersi matki sącząc się, nie utrzymywały go przy życiu. Dobroć więc piwa zależy od utrafienia téj czynności, która jest najistotniejszą zasadą piwowarstwa. Aby przerwać dalszą fermentacyą w ziarnie zroszczoném i dla wstrzymania téjże, poddaje się toż wysuszeniu, które odbywa się w suszarniach na ten cel przyrządzonych, na lassach plecionych lub z blachy, a tak przyrządzone ziarno jęczmienia, pszenicy lub owsa, nazywa się słodem: daléj gotuje się słód w kotłach aby oddzielić cukier od pelinu, który rozpuszczony w wodzie dészczowéj lub rzecznéj, nosi nazwisko brzeczki, do któréj dodawszy chmielu w stósownéj ilości, mamy gotowe piwo, lecz to musi wprzód odbyć fermentacyą winną, aby się stało zdatném do użycia na napój. Jak w gorzelnictwie dobry wydatek wódki zawisł po największéj części od dobrze odbytéj fermentacyi roboty, tak w piwowarstwie, na dobrém przyrządzeniu słodu cała dobroć piwa i sztuka piwowarska zawisła.

Tymczasem jakież mamy piwo? wyjąwszy po miastach znaczniejszych, każda wieś posiadająca browar piwny, ma osobny i sobie właściwy gatunek piwa, którego częstokroć najgorsze własności, więcéj go do mixtury aptecznéj, niż posilnego napoju podobném czynią. W domach zajezdnych wiejskich, po największéj części, częstują nas piwem kwaśném, mętném, koloru brunatnego lub zbyt bladego, bez smaku lub

téż ze smakiem i zapachem zdymionym, słodowym i t. p.

Dobre piwo ma te trzy pryncypalne własności: smak słodkawo winny, kolor pomarańczowo-winny, kolor pomarańczowo-złoty, a nadewszystko posiadać winno czystość czyli klar prawdziwy; i tymi to przymiotami odznacza się piwo czeskie, co czyni prawdziwy narodowi zaszczyt; tak dalece, że jakie piwo znajduje się w stolicy, takie samo i po całym kraju napotkać można. Dla tego téż Czesi i graniczące z nimi narody Niemiec, chętnie piją piwo, i to im niemal wszędzie towarzyszy: na przechadzkach w ogrodach spacerowych, szynkowniach i domach zajezdnych, wśród zabaw przy muzyce, tańcach i t. p.; tak dalece, że nie zdarzyło mi się widzieć pijących wódkę a tém mniéj pijaków. Piwo u tych ludów jest niezbędnym do życia warunkiem; dla tego, są trzeźwi, weseli, pracowici, zamożni, a następnie cieszą się dobrym bytem; gdy tymczasem nasz włościan, rzemieślnik, wyrobnik, mieszkaniec miasteczek i t. p., odurzony wódką, gdyż téj w braku innego napoju aż do zbytku dla tanności używszy, staje się ociężały i leniwy do pracy; utraca nieznacznie zdrowie i siły, zaniedbuje swój proceder, a nawet dopuszcza się występków a niekiedy i zbrodni (a). Dosyć już o tym przedmiocie rozprawiano, przecież przytoczenie powyższych okoliczności, nie będzie jeszcze zbyteczném.

Nieodzownym warunkiem dobroci piwa jest także użycie dobrego chmielu. Chmiel czeski trzyma przed wszystkiemi piérwszeństwo, dla tego niezawodnie: że z uprawą jego staranniéj się tam obchodzą. Przypatrując się niektórym pracom około chmielu w Czechach, jako okopywaniu, zbiéraniu, wiązaniu u góry, na łokieć prawie odciętych i pozostałych łodyg, obkładaniu na zimę nawozem i t. p., pytałem się właścicieli plantacyi chmielowych dla czego tak wielką ilość produkują tegóż? odpowiedziano: że chmiel czeski oprócz potrzeby krajowéj, stanowi ważną gałęź handlu z Anglią, gdzie do porteru i innych gatunków piwa bywa użyty; twierdzono przytém, że przewieziony przez morze, nabywa nierównie lepszych własności, tak podobnie jak niektóre wina francuzkie, dla odbycia fermentacyi, a następnie ulepszenia, na okręta próżne w miejsce ciężaru ładują i przez morze przewożą.

Gdy opiekuńczy Rząd w swojéj wysokiéj mądrości, przez opodatkowanie gorzelni i szynków, miał najszczytniejsze cele podnieść wartość człowieka do prawdziwéj godności, aby przez zatamowanie poczęści wylewu tak obrzydłego i zabójczego napoju jakim jest gorzałka, uczynić lud czynnym, pracowitym a następnie o swoje własne i dobro kraju dbałym, a do szczęścia i pomyślności ogólnéj przyczyniającym się, nie pozostaje jak błogosławić temu pożądanemu i dawno oczekiwanemu przedsięwzięciu. Przedsięwzięcie to stanowić będzie nową i ważną epokę w cywilizacyi ludu naszego, a następne pokolenie cieszyć się będzie błogiemi ztąd owocami.

Kiedy dziś, większa część właścicieli gorzelni zwłaszcza pomniejszych, stoi w zadumaniu i z opuszczonemi rękoma nad nieczynnemi apparatami gorzelnianemi, nie masz innego sposobu aby te w nieczynności nie zostawić, jak zamienić je na apparata do warzenia piwa; znajdzie ono niezawodny odbyt, jeżeli posiadać będzie dobre własności, a przy zmniejszonéj konsumpcyi wódki, a z czasem przy zupełném wyrugowaniu jéj zużycia, stanie się i u nas piwo niezbędnym do życia warunkiem; każda familia nawet zamożniejsza nie obejdzie się bez dobrego piwa,

(a) Krasicki w bajce *Szczep winny*, porównał człowieka pijanego ze zwierzętami; podług mojego zdania pijanica niżéj zwierząt położony być winien; gdyż człowiek pijany nie wiedzieć do czego jest podobny. *Autor*.

które zastąpi złych przymiotów, a częstokroć fałszowane wino. Włościanin chętnie napije się piwa, gdyż to przy pracy podczas upałów staje się przy suchym kawałku chleba, nietylko posilnym, ale i orzeźwiającym napojem; w czasie słotnym i mroźnym, grzane piwo zastąpi użycie wódki i lepszy sprawi skutek.

Dla tego, postarajmy się o dobrych piwowarów jak staraliśmy się o dobrych gorzelanych, warzmy piwo, ale dobre piwo; wprowadźmy go po szynkach w miejsce wódki, a przekonamy się z czasem, że to nam przyniesie nierównie większe jak wódka dochody, słodowiny czyli młuto zastąpi dotychczasowe użycie brachy dla inwentarzy; podniesie produkcya jęczmienia, zyska na tém więcéj gospodarstwo rolne; nawozy zamiast pod kartofle jak dotąd, w całości pójdą w większéj części pod zasiewy zbożowe; polepszy się byt ogólny mieszkańców, trzeźwy rzemieślnik nie będzie zaniedbywał swych obowiązków i z ochotą uda się do pracy; włościanin zapragnie wygód i lepszéj odzieży, familii nie da złego przykładu i zajmie się staranniejszém wychowaniem potomstwa.

Dnia 13 października 1844. *D. Więcławski.*

Rozmaitości.

Jaką pszenicę brać do siewu, starą czy świéżą?

W *Rocznikach rolnictwa król. Pruskiego*, zamieścił p. Bredów obszerne sprawozdanie z doświadczenia, przez lat kilka wykonywanego, celem przekonania się: czyli do siewu zdatniejszą jest pszenica stara lub świéża, przy różnéj głębokości przykrycia siewu. Z tego doświadczenia okazuje się: że w razie obawy o murzankę czyli śnieć, oraz gdy można siew wcześnie uskutecznić, zdatniejszą jest pszenica *stara*, czyli zeszłoroczna od świéżéj; lecz przy opóźnionym czasie siewu, oraz gdy rola nie jest bardzo żyzna, pewniéj jest siać świéżą.

W ogólności, rezultat tychże doświadczeń jest następujący: *pszenica świéża:* wschodzi w krótkim czasie, wydaje wiele źdźbeł, wiele liścia i więcéj ulega murzance i innym, onéj właściwym chorobom, oraz łatwiéj polega; przytém wydaje więcéj słomy. *Pszenica stara:* wschodzi późniéj, ma większe kłosy, zupełniéj wykształcone ziarno, mocniejszą słomę; mniéj usposobiona do różnych chorób.

Pomniki dla agronoma Dombasla.

«Niewiadomo nam — mówi pewne francuzkie pismo — co czynią Niemcy na uczczenie pamiątki *Schwärtza;* tymczasem Francya piękny daje przykład dla pamiątki swego agronoma *Dombasla*. Nietylko bowiem miasto Nancy, gdzie agronom ten się urodził, stawia onemuż na jednym z głównych placów kosztem publicznym piękny pomnik; lecz nadto, Izba Deputowanych podała do Rady Ministrów petycyą, w któréj żąda: aby kosztem Narodu wystawiono Dombaslowi pomnik, odpowiedni wielkim jego zasługom dla kraju położonym.»

Kantor Główny w Starém Mieście Nro 61 na piérwszém piętrze.